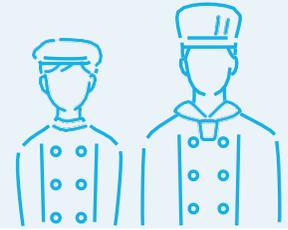


新しくお店を 開こうとする皆様へ

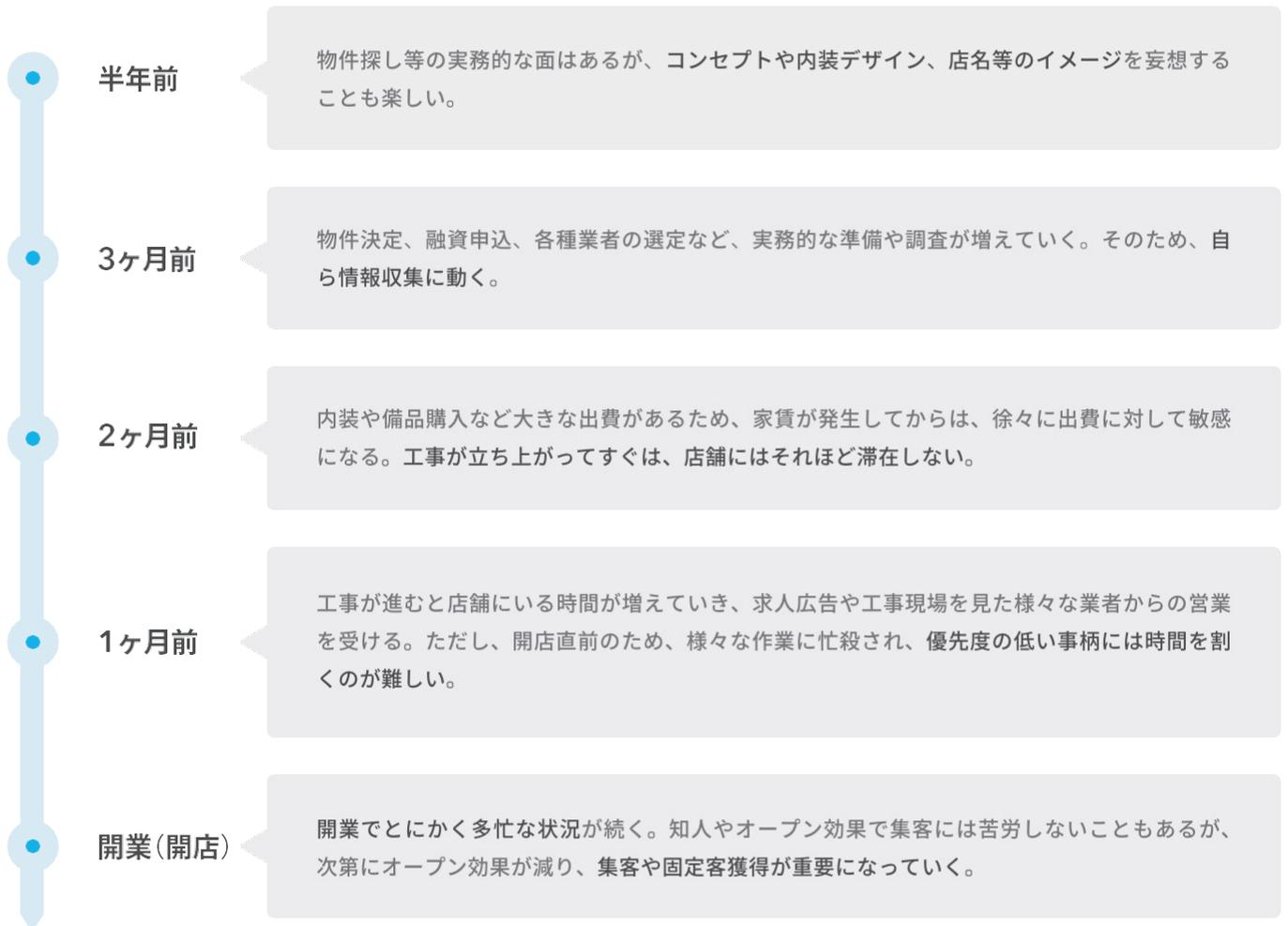
開業までにやること・スケジュールのご案内



✓ お店の開業までにやることをリストでチェックしてみましょう。

チェック	内容	期日(開店前/後)
✓ コンセプトの作成	お店のコンセプトを考える 業態やターゲット像など	半年前 ~ 3ヶ月前
✓ 不動産の契約	物件探索 / 不動産申込み / 不動産契約 / 家賃支払	半年前 ~ 3ヶ月前
✓ 資金調達	融資申込み → 面接 → 融資振込	3ヶ月前 ~ 2ヶ月前
✓ 厨房機器の選定	厨房機器の選定 <small>※飲食店に限る</small>	3ヶ月前 ~ 2ヶ月前
✓ 内装工事	内装デザイン検討 / 業者の選定・契約 / 工事着工 ~ 完成	3ヶ月前 ~ 3週間前
✓ レジの導入	レジの比較検討 ~ 申込手続き / レジのメニュー登録	3ヶ月前 ~ 3週間前
✓ 決済端末の導入	決済端末の比較検討 / レジとの連動や手数料を検討 / 申込手続き → 審査 → 端末設置	3ヶ月前 ~ 3週間前
✓ メニューの決定	メニュー決定 → 工事完了後、実際の厨房で試作 メニューブックの印刷	半年前 ~ 1週間前
✓ 従業員の採用	知人への声かけで募集 / 求人媒体申込み / 原稿作成 / 面接 <small>※1人採用でも複数名と面接する必要あり</small>	3ヶ月前 ~ 1週間前
✓ ロゴデザイン・名刺等	デザイナー選定 / 打ち合わせ / ショップカードデザイン (電話番号取得後に完成) / 印刷	2ヶ月前 ~ 1週間前
✓ 備品の準備	テーブル・イス・照明など選定 / 小物のアイテム購入 / 備品のセッティング	2ヶ月前 ~ 1週間前
✓ 販促の実施	集客方法の検討 / 販促媒体の申込み / SNS等告知 / 開店後に効果検証	2ヶ月前 ~ 1ヶ月後
✓ 店舗オペレーション	従業員教育 / レジ操作・接客・オペレーション等 開店1週間前プレオープン / 開店後も改善	1ヶ月前 ~ 1ヶ月後

開業までの流れと関心事



Air ビジネスツールズのご提案

本資料をご覧の通り、開業までにやることは非常に多く、時間がかかるものが多いです。そのため、いかに早く「必要なこと」を見つけ、「漏れなく取りかかれるか」が重要です。特に、レジまわりや、キャッシュレス決済等、開業準備で忙しいときには意識しにくいものの、なくては開業できないものもございます。

そこで、**Air ビジネスツールズ**を紹介させていただきます。

Air ビジネスツールズは日々の業務を効率化するリクルートの業務・経営支援サービス群です。予約・受付管理、会計、決済から人材採用、シフト管理など事業運営のアナログな業務にかかる、手間、時間、コストを軽減できます。

こちらを利用して、開店前にあわてて準備をしたり、必要なものが開店に間に合わない、ということ避け、気持ちのいいオープンを迎えることができるよう、ご支援させていただきます。

ひとり何役をもこなすオーナーが、もっと「**自分らしいお店づくり**」に注力できるように。

